

salmón hoisin con fideos

Tupperware®

Rinde 4 porciones.

Tamaño de la porción: 4 oz/125 g de salmón, ½ taza de vegetales

Ingredientes:

2 rollos de fideos* celofán	1 lb./455 g salmón, en trozos de 4 oz/125 g
½ cabeza de col Napa	¼ taza de salsa* hoisin o teriyaki
½ taza de zanahorias cortadas súper finitas	2 Cucharadas de semillas tostadas de ajonjolí o ajonjolí negro

Preparación:

Usa el Cuchillo Chef Series™ para cortar la col en tiras. Coloca las tiras de col y zanahorias en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®; coloca sobre la Bandeja de Agua y llena con 1¾ taza de agua. Añade el salmón al Colador y coloca sobre la Base de la Vaporera. Cocina al vapor en el microondas en potencia alta, por 20 minutos, o hasta que el salmón esté cocido.

Retira la Vaporera del microondas y retira con cuidado la Base de la Vaporera y Colador de la Bandeja de Agua. Añade los fideos al agua caliente, en la Bandeja para Agua, y deja que los fideos se hidraten y se suavicen. Deja reposar 5 minutos. Escurre los fideos en el Colador Doble.

Coloca los fideos, vegetales y salmón en un plato y rocía con salsa hoisin o teriyaki. Rocía con semillas de ajonjolí.

*Busca los fideos celofán y las salsas hoisin y teriyaki en la sección oriental de tu supermercado local o en un almacén oriental.

salmón hoisin con fideos

Tupperware®

Rinde 4 porciones.

Tamaño de la porción: 4 oz/125 g de salmón, ½ taza de vegetales

Ingredientes:

2 rollos de fideos* celofán	1 lb./455 g salmón, en trozos de 4 oz/125 g
½ cabeza de col Napa	¼ taza de salsa* hoisin o teriyaki
½ taza de zanahorias cortadas súper finitas	2 Cucharadas de semillas tostadas de ajonjolí o ajonjolí negro

Preparación:

Usa el Cuchillo Chef Series™ para cortar la col en tiras. Coloca las tiras de col y zanahorias en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®; coloca sobre la Bandeja de Agua y llena con 1¾ taza de agua. Añade el salmón al Colador y coloca sobre la Base de la Vaporera. Cocina al vapor en el microondas en potencia alta, por 20 minutos, o hasta que el salmón esté cocido.

Retira la Vaporera del microondas y retira con cuidado la Base de la Vaporera y Colador de la Bandeja de Agua. Añade los fideos al agua caliente, en la Bandeja para Agua, y deja que los fideos se hidraten y se suavicen. Deja reposar 5 minutos. Escurre los fideos en el Colador Doble.

Coloca los fideos, vegetales y salmón en un plato y rocía con salsa hoisin o teriyaki. Rocía con semillas de ajonjolí.

*Busca los fideos celofán y las salsas hoisin y teriyaki en la sección oriental de tu supermercado local o en un almacén oriental.

salmón hoisin con fideos

Tupperware®

Rinde 4 porciones.

Tamaño de la porción: 4 oz/125 g de salmón, ½ taza de vegetales

Ingredientes:

2 rollos de fideos* celofán	1 lb./455 g salmón, en trozos de 4 oz/125 g
½ cabeza de col Napa	¼ taza de salsa* hoisin o teriyaki
½ taza de zanahorias cortadas súper finitas	2 Cucharadas de semillas tostadas de ajonjolí o ajonjolí negro

Preparación:

Usa el Cuchillo Chef Series™ para cortar la col en tiras. Coloca las tiras de col y zanahorias en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®; coloca sobre la Bandeja de Agua y llena con 1¾ taza de agua. Añade el salmón al Colador y coloca sobre la Base de la Vaporera. Cocina al vapor en el microondas en potencia alta, por 20 minutos, o hasta que el salmón esté cocido.

Retira la Vaporera del microondas y retira con cuidado la Base de la Vaporera y Colador de la Bandeja de Agua. Añade los fideos al agua caliente, en la Bandeja para Agua, y deja que los fideos se hidraten y se suavicen. Deja reposar 5 minutos. Escurre los fideos en el Colador Doble.

Coloca los fideos, vegetales y salmón en un plato y rocía con salsa hoisin o teriyaki. Rocía con semillas de ajonjolí.

*Busca los fideos celofán y las salsas hoisin y teriyaki en la sección oriental de tu supermercado local o en un almacén oriental.

salmón hoisin con fideos

Tupperware®

Rinde 4 porciones.

Tamaño de la porción: 4 oz/125 g de salmón, ½ taza de vegetales

Ingredientes:

2 rollos de fideos* celofán	1 lb./455 g salmón, en trozos de 4 oz/125 g
½ cabeza de col Napa	¼ taza de salsa* hoisin o teriyaki
½ taza de zanahorias cortadas súper finitas	2 Cucharadas de semillas tostadas de ajonjolí o ajonjolí negro

Preparación:

Usa el Cuchillo Chef Series™ para cortar la col en tiras. Coloca las tiras de col y zanahorias en la Base de la Vaporera de la Vaporera Inteligente Tupperware®; coloca sobre la Bandeja de Agua y llena con 1¾ taza de agua. Añade el salmón al Colador y coloca sobre la Base de la Vaporera. Cocina al vapor en el microondas en potencia alta, por 20 minutos, o hasta que el salmón esté cocido.

Retira la Vaporera del microondas y retira con cuidado la Base de la Vaporera y Colador de la Bandeja de Agua. Añade los fideos al agua caliente, en la Bandeja para Agua, y deja que los fideos se hidraten y se suavicen. Deja reposar 5 minutos. Escurre los fideos en el Colador Doble.

Coloca los fideos, vegetales y salmón en un plato y rocía con salsa hoisin o teriyaki. Rocía con semillas de ajonjolí.

*Busca los fideos celofán y las salsas hoisin y teriyaki en la sección oriental de tu supermercado local o en un almacén oriental.